

Лекция 4. Особые условия работы с мастикой Покраска мастики

Пищевые красители

Каждый кондитер стремится превратить свое творение в произведение искусства. И в этом существенную помощь оказывают пищевые красители. Именно ими мы окрашиваем мастику для получения ярких красивых оттенков, из которой потом будем лепить разнообразные фигурки для нашего торта. О всем разнообразии пищевых красителей для мастики, кремов и теста поговорим в этой статье.



Классификация красителей

Красители подразделяются на:

- синтетические;
- натуральные.

Синтетические краски делят на:

- сухие;
- жидкие;
- гелевые.

Сухие красители имеют порошкообразный вид. Они применяются, чтобы придать дополнительный оттенок кондитерским изделиям и окрасить мелкие детали. Сухие красители разводят в кипяченой воде, водке или спирте (1 столовая ложка жидкости на кончик ножа краски). По желанию можно наносить на выпечку сухими.

Жидкими красителями окрашивают кремы и белково-рисовальную массу. Их можно добавлять в сахарную мастику вместо воды. Используют жидкие красители и в аэрографах.

Гелевые красители похожи на жидкие, но для них характерна более густая консистенция и более высокая концентрация, что делает их экономичными и универсальными. С помощью гелевых красителей окрашивают мастику,

тесто, глазури и кремы (только не белковые). Они дают возможность получать яркие и насыщенные цвета, а также нежные оттенки.

Разнообразие красителей

«Кандурин» для украшения выпечки

В магазинах можно встретить множество разнообразных красителей. Среди них самый распространенный порошковый краситель «Кандурин». "Кандурин" - это краситель с блестками. Но в крем этот краситель не добавляют. Наносят его только сверху: на шоколад, мастику, марципан, глазурь, айсинговые завитушки. Это отличный выбор для украшения свадебных и юбилейных тортов. С его помощью можно окрасить напиток, желе, карамель. «Кандурин», как и другие порошковые красители, используют сухим либо разводят в воде или в водке. Сухой краситель наносят на крем кисточкой или встряхиванием.



Если хотите, чтобы поверхность торта блестела, то разведите «Кандурин» водкой и кисточкой нанесите на мастику. Если нужна глянцевая поверхность, то растворите краситель в воде.

При окрашивании белкового крема для растворения красителя употребляют не взбитый белок.

Разведенную краску можно заправлять в распылитель и полученным аэрозолем покрывать торт полностью либо частично, прикрывая часть изделия бумагой.

Поможет «Кандурин» получить мерцающие и перламутровые оттенки.

Красители на основе какао-масла

Иногда продаются краски, приготовленные на основе какао-масла. Они идеально подходят для окраски жирного крема и белого шоколада (другие

красители с ними смешиваются с трудом), но совершенно не годятся для белкового крема и сиропа.

Иногда можно встретить в продаже велюровый краситель на основе какао-масла. Он очень экономичен и красиво смотрится. Велюровый краситель можно наносить на любую поверхность, в том числе на крем, суфле, мастику и шоколад. Но при его использовании нужно учитывать некоторые особенности: баллончик с красителем следует хорошо прогреть в теплой воде, а торт хорошо выровнять и заморозить.

Создаем новые оттенки

Как получить нужный оттенок, если у вас есть только несколько цветов? Комбинируя имеющиеся цвета, можно получать множество новых оттенков.

